

Kalb-Rücken mit Aprikosen-Soße und Mandel-Reis

Für 4 Personen

8 getrocknete Aprikosen	600 g Kalbsrücken	Salz
5 EL Butterschmalz	150 g Basmatireis	2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	6 frische Aprikosen	1/ 2 TL Kurkuma
1/2 l Kalbsbrühe	1 Lorbeerblatt	1 Bund Thymian
1 Bund Salbei	50 g Mandelblättchen	50 g ganze Mandeln
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken	1 EL Zucker	4 Reisblätter

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Aprikosen 10 Minuten in Wasser einweichen, dann abtropfen. Den Kalbsrücken salzen, rundherum in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten und anschließend ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen weitergaren. Den Basmatireis waschen und in kochendes Salzwasser geben, 7 Minuten kochen lassen. Vier getrocknete Aprikosen beiseite stellen, die anderen klein schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Die frischen Aprikosen entsteinen und klein schneiden, 2-3 überlassen. Von den Zwiebelwürfeln 2 EL beiseite stellen. Die restlichen Zwiebeln und den Knoblauch mit den getrockneten gewürfelten Aprikosen und den kleingeschnittenen Aprikosen in 1 EL Butterschmalz anbraten, mit Salz und Kurkuma würzen, Kalbsbrühe, Thymian und Lorbeer zugeben und weich kochen. Thymian und Salbei abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Basmatireis abgießen, noch einmal abspülen. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen, die Mandelblättchen zugeben den Reis dazugeben und bei kleiner Hitze dämpfen. Die ganzen Mandeln hacken. Den Salbei fein hacken und mit den übrigen Zwiebelwürfeln in 1 EL Butterschmalz anbraten, die gehackten Mandeln zugeben. Vier Scheiben Schinken sehr klein schneiden und zur Salbeimischung geben. Von den weich gekochte Aprikosen Thymianzweig und Lorbeerblatt entfernen, dann die Aprikosen pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken. Fleisch aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Die zurückbehaltenen getrockneten Aprikosen mit Schinken umwickeln und kurz und kräftig anbraten. Restliche frische Aprikosen vierteln, Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Aprikosenviertel zugeben und kurz warm schwenken. Die Reisblätter befeuchten, mit Reis belegen und zu einem Päckchen Formen, kurz in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten. Fleisch aufschneiden, mit den Reispäckchen, Sauce, Speckaprikosen und karamellisierten Aprikosen auf Tellern anrichten und die Salbeimischung darüber geben. Dazu passt Brokkoli.

Jacqueline Amirfallah am 25. Juni 2014